

# GALLET



## (6) Căbura

Se pune pe foc 100 gr. untură de  
lapte să fiarbă bine și tot pe foc  
se pune 100 gr. făină să se lege  
bine și se tot merlează și se  
pe foc să se ducă albuși tari și  
pun 4 ouă dar tot câte unul  
și tot se merlează bine se unge  
săina și se pune cu lingura  
și se coc la foc tare și se  
crema

Se fierbe pe foc tare și se  
lapte cu 4 linguri făină și 8 linguri  
zahar și 4 ouă se facea zahărul  
cu apă și se pune laptele cu făină  
și se pune la foc și se amestecă  
în păcăl de unt bine și se  
crema. Zahărul se se amestecă cu apă

## 4. Pălata crudă

500 gr. nucă mociogă, 300 gr. zahăr, 200 gr.  
cafea 3 linguri cacao. Albușurile se  
spuma cu zahărul, după ce s-a  
alunat se pun nucile și cacao și  
foc în aluat



## 8 Tort de ciocolata X

9 galbenure se freacă cu 180 grame zahar  
la care se adaugă 150 gr. ciocolată  
amară topită în 4 linguri lapte  
fierb pe foc. Albul se bate  
spuma și se adaugă peste galbenu-  
re. Blatul obținut se pune la copt  
între timp se bate 5 albușuri cu 250 gr.  
zahar care se toarnă peste blatul  
aproape copt și se lasă în  
cuptor pînă se îngălbenește spuma.

### Crema

5 galbenure se freacă cu 100 gr. zahar  
4 linguri lapte rece se fierbe pe  
aburi pînă se desprinde de pe  
fundul cratitei. Separat se  
amestecă 150 gr. zahar cu 1 pachet  
de jumătate (150 gr.) unt  
după ce se răcește crema se  
adaugă untul. Blatul se taie  
în două și se pune fată la  
fată și între ele crema.



⑨ - Croșitură cu cafea +  
5 oua întregi 5 linguri zahăr +  
lingura de cacao și 4 linguri făină  
se coace. Puni 6 gălbenușuri cu 200 gr  
zahăr vine presat bine 2 del de cafea  
pearta dar mai tare făcută la  
puni toate pe foc pînă se  
îngroasă ca o partă pe care se  
se răcoască se prăci un pachet  
de unt această cremă se pune  
peste blat peste cremă se  
pun albușurile bătute spuma  
cu 15 linguri zahăr tos bătute  
pe albușuri se pune peste cremă

- 10 Croșitură cu cremă de  
ciocolată deasupra

Se prăci 6 gălbenușuri cu 150 gr zahăr  
~~prof se adăuga cele~~ se bat 3 albușuri  
se toarnă peste compoziția de mai  
sus se adăuga 150 gr nuci măcinate  
putin bicarbonat 2 linguri făină  
se da la copt în bain marie.

Crema  
Se prăci un pachet de unt  
cu 200 gr zahăr prof se adăuga cele 2  
gălbenușuri 2-3 linguri cafea se da  
arde 50 gr zahăr se pune pe foc



se toarnă pe răcindu-se  
când e rece se pisează în  
piua se pune în cremă 2 linguri  
nom se unge blatul și se dearu-  
pra cloșura o ciocolată amară  
de 100 gr. se pune în cratiță  
40 gr. unt. când e topită lăsa  
se pune pe deașupra.

Prăjitură cu stafide  
10 gălbenușuri 10 linguri zahăr 100 gr.  
nucci măcinate coajă de lămâie  
de la o lămâie. 10 albușuri bătute  
spuma se toarnă în compozi-  
ția cea lăsată și 4 linguri făină  
se dă la copt. Când e rece se  
pune deașupra următoarea compoziție  
3 ouă întregi și 5 linguri de zahăr  
100 gr. lapte și 2 vanili 2 linguri  
făină se bat pe aburi pînă se  
îngroșează ca o pastă se lasă să  
se răcească se adaugă 100 gr.  
stafide pure mai înainte în 200  
III 250 gr. unt se presca spuma  
cu 5-6 linguri zahăr praf se  
amestecă cu toată crema și se  
răde ciocolată pe deașupra.

Prăjitură în marină  
4 ouă întregi presca cu 250 gr. zahăr  
și 30 deca îngrășare se presca cu 10 gr.  
se adaugă oule se face un aluat  
care se trece prin mărina de  
carne.



Marmeladă Litre 8  
 Ioi Litre 8  
 Vinet Litre 9  
 Sile Litre 8

8-8

In 4 9 Litre  
 In 8 9 Lite  
 In 40 4 Lite  
 In 11 8 Lit  
 In 12 8 Lit  
 In 19 8 Litre  
 In 15 4 Litre

Prăjitură cu cafea, \*

5 ouă întregi cu 5 linguri Zahăr,  
 o lingură de cacao și 4 făină se coac  
 puni 6 galbenuse cu 200 gr Zahăr fin  
 fucati bine 2 deți de cafea fiartă  
 dar mai tare făcută, se puni toate  
 pe foc pînă se îngroasă și o pastă.

Se lasă să se răcească.

Se freacă un pachet de unt această  
 cremă se pune peste blat peste cremă  
 și pun albușele bătute spumă cu  
 15 linguri de Zahăr tos, bătute pe aburi.  
 Se pune pe diavol peste cremă și  
 să se aseze apoi se pun 3 linguri cafea  
 neagră, 3 linguri de apă, 8 linguri de  
 Zahăr și se pun la foc pînă se în-  
 groasă puțin apoi se mai adaugă  
 o lingură mare de cacao, se  
 amestecă bine și lasă să fiarbă pînă  
 se îngroasă și adăugăm 5 deca unt.



### Prăjitură nouă \*

Se pune 200 gr Zahăr tos, 500 gr.  
făină, 250 gr unt, 1 praf de copt, 4 galbe-  
nuse, 1 pahar de smântână.

Se freacă galbenusurile cu  
Zahărul, se pune untul apoi smântâna  
soda și apoi făina, se întinde în tavă  
foaie.

Se pune 500 gr. Zahăr cu 5 albusuri  
și 300 gr ~~ma~~ nucă zdrobită, se bat  
și se pun pe foc.

### \* Blat de cacao cu 6 ouă

6 ouă  
6 linguri Zahăr  
4 linguri făină  
2 linguri cacao

Crema.

300 gr lapte  
3 linguri făină } se fierb

1 ou  
2 vanilie  
1 pachet margarină  
1 cană zahăr

### Glazura

jumatate pachet margarină și  
pune pe foc și se amestecă cu 2 linguri  
cacao.

2 căni nucă tăiată  
3 ouă 2 pachete margarină  
3 cani zahăr praf  
~~2 cani nucă~~

400 făină  
100 nucă măcinată  
200 miere  
200 Zahăr praf.  
3 ouă întregi  
1 lingură ? (rom vanilie)

### Gleana \*

12 ouă, 300 gr. Zahăr  
12 albusuri bătute cu 300 Zahăr, 300 nucă  
12 galbenuse 12 linguri Zahăr bătute  
pe albusuri  
6 foi 1 pachet de unt, 4 vanilie



## Non plus ultra

Aluatul - 300 gr făină, 200 gr unt, 3 gălbenușe, 3 linguri Zahăr pudră, 2 albușe, o linguriță Zeamă de lămâie.

Se freacă făina cu untul tăiat bucățele, se adaugă gălbenușele, Zahărul vanilia și se framintă bine. Aluatul obținut se lene la rece o oră.

Se întinde o foaie subțire de 5 mm care se taie cu un pahărel mic.

Aceste rotunde se ung cu o glazură obținută din albușele bătute spumă cu Zahărul pudră și Zeama de lămâie. Se asează pe o tavă presărată cu făină, se coc în cuptor la un foc mic 20-25 min. Se lăsează câte 2 cu un gem acrisor de coșci.

## Prăjitura punci

Se fac 2 tavi de rulata din câte 4 ouă dintre care una o colorăm cu esență roz. Se face din 5 ouă alt blat negru la care punem 3 linguri făină și 2 cacao și lăsam să se răcească.

Se face un sirop din 350 Zahăr cu 2 del apă și adaugă rom și se rupe

rulata neagră acolo și amestecă bine și se taie bucățele rulata și stafide și gem de cireș, se face ca o cremă și se umple.

## Glazura deasupra

3 linguri cafea, 3 linguri apă să fiar bă cu 8 linguri Zahăr, și pun 2 linguri cacao mai las puțin pe foc și se adaugă 5 deca unt și se ia de pe foc să se răcească și se pune pe deasupra.

## Prăjitura în masina

4 ouă întregi frecate cu un sfert Zahăr, 30 deca unsoare frecate cu  $\frac{1}{3}$  făină și toarnă ouăle în făină un aluat și trece prin mașină.

## Prăjitura neagră cu spuma

4 gălbenușe frecate cu un sol de Zahăr 2 linguri brun de unsoare iar frecv bine puțină sodă stinsparată cu apă 14 linguri lapte iar mesteci 2 linguri



cacao, făină cât cuprinde să fie mai gros decât tortul. 4 albușe bătute bine pui un sol de zahăr. mai îl bati și se pune deasupra când compoziția e aproape coaptă și îl bagi mai departe la cuptor, până ce prind puțină scoară și albușele.

\* Prajitură cu cremă de Zahăr ars.

### Blatul

300 gr făină  $\frac{1}{2}$  pachet margarină, un ou 3 linguri Zahăr, 4 linguri lapte, o linguriță amoniac și frământă, se fac 4 foi, se coace pe dosul tavii, se scoate când e rozat și pui pe fund de lemn.

Crema: 250 gr. Zahăr se arde, se pune de lapte și fierbe până ce se topește. 3 linguri cu vîrf de făină se rece și amestecă și nu se face cocoloase și amestecă și toarnă și se fierbe până se îngroasă apoi se da la rece.

250 gr Zahăr pudră și freacă cu 1 port de unt și se amestecă cu crema. Se pune între foi se pudrează pe deasupra.

### Stanghile \*

2 pumni <sup>de</sup> nucii măcinate, 1 pumn de zahăr și 2 linguri de untsoare, 1 ou și un galbenus și puțin praf de copt mestecat și bătute bine și tale și se dă la copt când sînt pe jumătate coapte batem albul cu linguri de zahăr și <sup>număr</sup> ~~număr~~ deasupra.

### Figaro \*

100 gr unt 200 gr zahăr și 6 galbenuse și amestecă bine și adaugă 200 gr făină, 200 gr smîntină și un vîrf uțit bicarbonat.

Se pune la copt când e rumenit. se scoate și unge cu marmeladă și deasupra se toarnă amestecul de 6 albușe bătute spumă cu 300 gr. Zahăr și 250 gr nucii măcinate și întinde și se pune înapoi la copt până ce prinde poșghită.



## Diplomat x

50 gr. unt sau margarină și frică bine  
spumos cu 150 gr. Zahăr, se adaugă 6 gal-  
benuse, puțin bicarbonat, 150 gr. făină  
și se pune în tavă unsă și înfăi-  
nată.

Se bat 6 albușe spumă. adăugăm 150  
gr. Zahăr și se bat mai departe apoi  
punem 150 gr. nuci măcinate ameste-  
căm punem în tavă peste cealaltă  
compoziție și le dăm la copt. Când  
e copt facem următoarea glazură  
1 albuș de ou 3 linguri Zahăr bătute  
spumă și punem deasupra.

## § Prăjitură cu stafide

350 gr. făină, 150 gr. unt, 150 gr. Zahăr praf  
3 gălbenușe, lapte rece sau smântână  
cât cuprinde puțin bicarbonat,  
se face un aluat din care coacem  
3 foi pe dosul tavii

Crema. se frământă una din cele 3  
foi coapte într-un castron peste care  
punem 200 gr. Zahăr praf, 150 gr. unt  
200 gr. stafide pe care le punem de seară

## Prăjitură rețezat

500 gr. făină 150 gr. Zahăr, 150 gr. unt  
ră, 3 gălbenușe, lapte cit cuprinde  
și frământă și se împart în 3 părți  
și dau la copt.

Crema 200 gr. unt 2 linguri bel-  
uata, o foaie frământată cacao  
puțin lapte, puțin rom.

Glazura 4 albușe se bat cu bătă-  
torul se pune 8 lingură Zahăr și  
se pune 2 minute pe foc Zahărul se  
pune pe rând câte 2 linguri

## Tort de ciocolată

Blatul. 10 gălbenușe și frică bine  
cu 150 gr. Zahăr pudră, 2 linguri cacao  
5 albușe bătute cu 150 gr. nuci mă-  
cinate 1 lingură pesmet și coc la  
foc domol. Când e rece se taie  
în două

— 5 albușe bătute cu 150 gr. Zahăr  
150 nuci

Crema 6 ouă, două cani de Zahăr  
bătute bine pe aburi. După  
ce e rece se pune restul 2 pastile  
frecate Zahăr ars cu nuci și se



### Tort de ciocolată

Prezervăm 10 oua și batem cele 10  
albușe tare, când e destul de  
spuma adăugăm 10 linguri de  
zahăr și nu se sting.

Prezervăm 2 linguri făină  
4 linguri cacao în 10 deca nuci  
macinate și adăugăm toate cele  
peșma batută tare și se dau la  
găt pe tavă unsă și împănată  
cu șurub.

Se adăugă 400 gr. Zahăr și  
se batute cu batătoarea. Trece  
batem în mai departe pune pe auri  
și adăugăm un pachet 100 gr. unt  
de unt.

### Împătură cu mac

200 gr unt 300 gr făină putina rare  
2 linguri smântână sau galbenus de  
ou 2 linguri zahăr toate frământate  
de un lac se împarte aluatul în  
2 părți egale Împătură 1/2 kg mac  
macinat se pune să fiarbă cu lapte  
100 gr unt zahăr după gust pînă se  
încălzește apoi se lasă după foc  
nu se răcește din reparat

se facea 6 galbenus cu 6 linguri de  
zahăr albușele batute spuma toată  
acestia mîrțicate cu macul rece  
și se orăză pe tavă parte foare  
și punem deasupra ceai. laltă  
foare de aluat. se găt la cînt  
cînd e rece se taie.

### Butuci cu nuci

3 albușe de ou batute cu 100 gr  
zahăr și se amestecă cu 250 gr. mac  
cu macinată se amestecă cu  
macul cu lingurița pe tavă  
la 100 gr. formă de butuci. laltă  
cînt. x. laltă. cînt. x. laltă.  
mătoare. cînt. x. laltă.

Împătură: 100 gr unt 3 gr  
bepusa 3 linguri zahăr  
praf, 130 grame nuci vine  
pus peste 3 linguri cu  
zahăr care e pus să  
se prăzească punem  
nucile și cînd e rece  
bine întehes le găt  
pe ceva, uns și cînd  
sînt le pisăm și le o-



mestecăm cu untul și lipim butuci  
între ei

### Rotite cu crema

1/2 kg făină 4 gălbenușuri 2-3 lin-  
guri smântână 300 grame zahăr  
praf 1 pachet margarină sau  
unt se face un aluat se întinde  
cu sucitorul o foaie subțire, se  
taie rotite și se coace. Când sunt  
coapte se lipesc câte două cu cre-  
mă de cacao ca la tort, iar  
pe deasupra se stropesc cu gla-  
zură din cacao ca la prăjituri  
sau cu miere de stup.

Ele se stropesc ne-umplute și  
se lasă să se usuce.

### Brăjitură cu cacao

5 ouă întregi, 4 linguri zahăr  
1 lingură apă, 5 linguri făină  
1 lingură cacao se face un  
aluat copt în tavă.

#### Crema

300 grame lapte 3 linguri făină  
un ou întreg se pune să fiarbă

la foc și se lasă să se răcească se-  
parat se amestecă 200 grame unt  
cu 200 grame zahăr praf și  
se amestecă cu crema rece și  
se pune peste aluatul copt

#### Glasura

100 grame unt se pune la  
foc cu 2 linguri cacao și se  
pune peste cremă.

### Umplătură pentru foi lico

Se freacă 2 pachete margarină  
cu 400 g zahăr 4 ouă întregi  
pune la foc să fiarbă puțin  
și se ia de pe foc și se adaugă  
1/2 g biscuiți măști, lucățele  
mici și se arde în cratiti  
400 g zahăr și când e ars îl  
amestecăm cu crema făcută  
cu biscuiți și așa cald se pune  
între 2 foi lico deci se umple  
2 porții de câte 2 foi.



Nasa

gălbenușă frecată foarte bine  
numai într-o parte cu 150 gr zahăr  
15 linguri lapte fierbinte  
1 lingură amoniac sau bicarbonat  
stins în oțet și amestecat cu făină  
și o lingură cacao  
spuma de la 3 ouă bătută  
cu 200 gr zahăr se ame-  
stecă la un loc și se da  
la capăt în țesătură  
și înfăinată

Se taie blatul în două  
și se umple cu cremă  
urnătoare

2 gălbenușe frecate cu  
200 gr zahăr proaspăt se pune  
pe mijloc 200 gr unt fierbinte

Se face o cloșură ca la  
galară



jumate nuci macinate  
un sfert zahar praf.  
un ou intreg si un  
galbenus  
sunt cit o nuci mai moa  
un albus presat cu 3 linguri  
zahar praf.

Nor a.



## Cremerissimo.

Se fac 2 foi pe dosul tavii.

Bati 7 albusă 8 linguri

Zahăr 6 linguri nucă

prăjită și măcinată

2 linguri cacao 100 grame

ciocolată amăruie 1/2 kg.

2 linguri făină de coc

2 foițe.

Alte 2 foi tot pe dosul

tavii. Tot 7 albusă 8

linguri Zahăr 5 linguri

nucă de cocos 4 linguri

făină 1 linguriță. Tot

se fac 2 foi și se coc

creme.

14 gălbenușă cu 22 linguri

Zahăr 12 linguri cafea lichid

se fierb pe aburi. Când se

fiert se ia jos și când

or ieseți aburi din ea

se pune 200 gr ciocolată

tăciată amăruie. Când

e rece de tot crema

făcută se pune un pachet

și jumătate de ramă

după ce ai terminat crema.



etc. bată frisca.

friscă nu am măsurato  
potriveste tu cam cît vrei.

Începe granjatul pui  
prima foaie neagră  
cremă friscă o două  
foaie albă iar cremă  
friscă iar foaie neagră  
cremă friscă iar foaie  
albă cremă friscă și  
pe deasupra cremă mai  
putină și iar friscă.





Calet dictando 48 file STAS 2019-81

LEI 2,10